

Kocherlebnisse 2020 in unserer Kreativ -Küche! Gaumen- und Sinnesfreude mit bodenständigem Genuss

Die Montagkochkurse dauern von 17:30 bis ca. 23:30 Uhr.
Sonntagkochkurse von 16:00 bis ca. 22:00 Uhr.

Montag, 05. Oktober 2020

„Wilde Küche“

Hase, Reh und Fasan. Es wird gegrillt, geschmort und gebacken.

Montag, 19. Oktober 2020

Meine Welt der Saucen, unser Saucen - Einmaleins.

"Eine raffinierte Sauce ist die Visitenkarte eines Gerichts!"

Wie macht man eine helle Sauce zu Fisch oder Geflügel, oder eine dunkle Sauce zu Steaks? Was ist der Trick bei aufgeschlagenen Saucen? Welche schnelle Saucen kann man zaubern?

Sonntag, 25. Oktober 2020

Meine Fischküche.

Gekocht wird ein Jahreszeitenmenü mit Fingerfood, Tatar, Eintopf, Soufflée und gebratenes Fischfilet, abgerundet mit einem leichten Dessert.

Montag, 2. November 2020

Suppen & Eintöpfe – Seelenwärmer in der kalten Jahreszeit.

Montag, 16. November 2020

Erntedankfest / Thanksgiving;

Danksagung für eine gute Ernte Hähnchen - Paprikaschoten mit Bacon und Frischkäse, Maissuppe, Grüner Bohnen Auflauf mit Zander, als Höhepunkt saftig gebratener Truthahn mit Cranberry-Relish, gerösteter Rosenkohl und Kartoffelgratin, zum Abschluss Pumkin Pie mit Apfel

Sonntag, 22. November 2020

Meine Italienische „Gute Laune Küche“

Hausgemachte Pasta, feines Gemüse, aromatische Fisch- und Fleischvariationen sowie ein Dessert.

Montag, 30. November 2020

Ein herbstliches Menü zum Nikolaus

mit Fisch, Fleisch und süßem Nikolaus zum mit nach Hause nehmen.

Montag, 07. Dezember 2020

„Das große X-mas Menü“

Festlich aufgetrumpft mit Gänseleber, Scampi, Mandarine, Maronen, Trüffel, Reh und winterliches Gemüse.

Alle unsere Kochkurse sind gleichermaßen für Anfänger, Fortgeschrittene und geübte Hobby-Köche/-innen geeignet - „Spaß und Genuss steht bei uns im Vordergrund“.

Für private Kochkurse, Ihre Küchenparty, Küchenschlacht, Küchentreff, Gesellschaften oder Firmenevents in unseren Räumlichkeiten ab 10 Personen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kochkurs 108,- € Begleitperson ab 20/00 Uhr 72,- €

Unsere Kochkurse können auch für Gruppen ab 10 Personen als Event individuell gebucht werden.

Es ist ein tolles Erlebnis!

Ankommen und abschalten in unserem ***Sterne Gästehaus.

Verbringen Sie Ihre Urlaubs - oder Geschäftstage in einem unserem Zimmer.

Die Zimmer ★★★ sind komfortabel, zum Wohlfühlen mit Dusche, Fön, WC, Radio, TV und W-LAN ausgestattet.

Das Spezialarrangement in Verbindung mit einem unserer Kochkurse:

2 Übernachtungen Sonntag – Dienstag.

Sonntagabend: 4 Gänge-Überraschungsmenü aus unserer Hirschküche mit Aperitif am Montag morgen unser hausgemachtes Frühstück.

Dann am Abend von 17/30 bis ca. 23/30 Uhr Kochkurs mit allem was dazugehört, an den jeweiligen Kochkursterminen und am Dienstag morgen nach dem Kochkurs abreisen ohne Zwang (kein Frühstück).

Pro Person € 220,00

Chef's Table

Wir bieten Ihnen einen Einblick in unsere Küche.

Sie sind live dabei und können uns auf die Finger schauen wenn wir

Ihnen ein kulinarisches 4 Gang Menü vor Ihren Augen zaubern.

Zwischen 10 und 14 Personen haben Platz in unserer Küche.

Stornierung/Rücktritt durch den Teilnehmer der Kochkurse:

Bei einer Stornierung ab 14 Tage vor Kursbeginn

sind vom Teilnehmer 30 % der Kursgebühr zu zahlen.

Bei einer Stornierung ab 7 Tage vor Kursbeginn

sind vom Teilnehmer 75 % der Kursgebühr zu zahlen.

Bei einer Stornierung/Rücktritt durch den Teilnehmer am Kurstag

sind 100 % der Kursgebühr zu zahlen oder der Gutschein verfällt.

Die Stornierung bitte schriftlich an die E Mail-Adresse hirschrenz@web.de senden.

Unter Angabe Ihrer Kontaktdaten Datum des gebuchten Kurses oder die

Gutscheinnummer.

Inhaber: Artur Frick-Renz

Argenstraße 39 D-88099 Neukirch-Goppertsweiler

Fon 07528 – 1765 Fax 07528 – 1706

hirschrenz@web.de

www.gasthof-zum-hirsch.com

www.kochen-mit-renz.de